



## Bouletten Jäger-Art mit Pilzen und Kartoffelstampf

 30-40Min.  3-4 Personen

In unser Testküche hat es ordentlich gebrutzelt! Außen kross und innen saftig werden diese Petersilien-Bouletten zu einer herzhaften Pilzpfanne und einem cremigen Kartoffelbrei serviert. Wenn das mal kein Futter für die Seele ist!

## Was du von uns bekommst

- 20g frische Petersilie
- 1 Packung braune Champignons
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Milch

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- Butter <sup>7</sup>
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 574.0kcal, Fett 19.2g, Eiweiß 40.8g, Kohlenhydrate 55.1g



**1. Gemüse vorbereiten**

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Pilzbürste säubern und vierteln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **eine Hälfte** in Würfel, die **andere Hälfte** in dünne Halbringe schneiden.



**4. Bouletten anbraten**

Die **Bouletten** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5-7Min. von jeder Seite anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen.



**2. Kartoffeln kochen**

Das **Brötchen** in grobe Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Wasser bedecken. Die **Kartoffeln** schälen, vierteln und im kochenden Wasser in 15-20Min. gar kochen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. **Tipp:** Um Zeit zu sparen, die **Kartoffeln** ungeschält vierteln und im letzten Schritt samt Schale stampfen.



**5. Pilze braten**

Die Pfanne ggf. mit noch 1EL Pflanzenöl erneut erhitzen und die **Pilze** darin bei starker Hitze ca. 3-4Min. scharf anbraten. Die **Zwiebelstreifen** hinzugeben und ca. 1-2Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **restliche Petersilie** untermischen.



**3. Bouletten herstellen**

Das **Brötchen** ausdrücken und mit dem **Hackfleisch**, den **gewürfelten Zwiebeln**, der **1/2 der Petersilie** und 1 Ei verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse **ca. 3-4cm große Bouletten** formen.



**6. Stampf zubereiten**

Die **Kartoffeln** mit ca. **2/3 der Milch** und Butter nach Geschmack cremig stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer sein **Püree** cremiger mag, kann auch mehr **Milch** verwenden. Die **Bouletten** mit dem **Kartoffelstampf** und den **Pilzen** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**